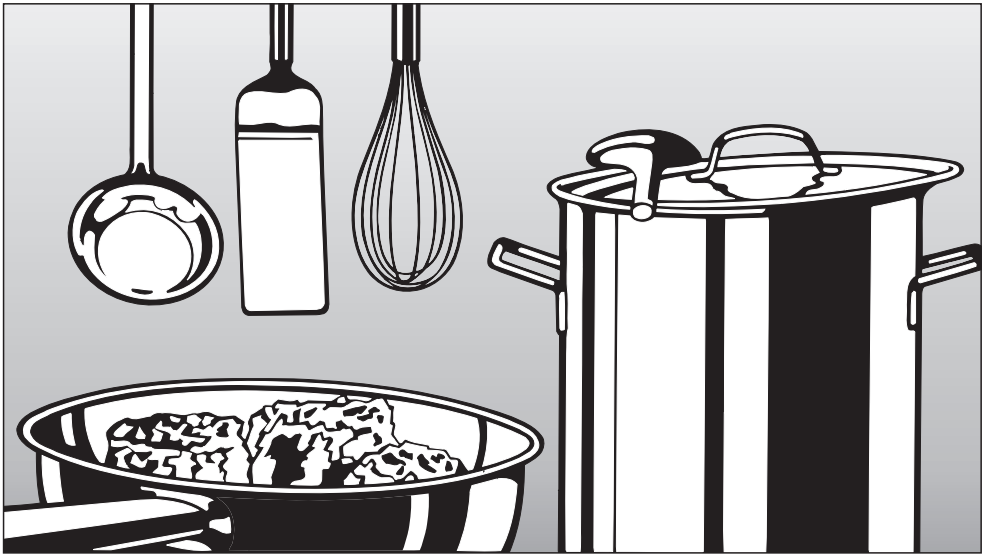
Mode d'emploi et notice de montage



Plans de cuisson en vitrocéramique à induction
KM 6395

Lisez **impérativement** le mode d'emploi et la notice de montage avant d'installer et de mettre en service cet appareil.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

fr - BE, CA, CH, LU

M.-Nr. 09 425 740

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 4

Votre contribution à la protection de l'environnement 14

Induction 15
Fonctionnement 15
Bruits 16
Récipients de cuisson 17

Afficheur sensitif 18
Marche/arrêt 18
Multi 18
Trio 18
Solo 18
Instructions d'utilisation 19
Réglages 19
Heure / minuteur 19
Temps de cuisson 19
Minuterie 19
Menu principal 20
Niveau de puissance 20
Sécurité enfants 20
Blocage de la mise en service pour nettoyage 20
Retour 21
Détection de casserole active 21
Casserole détectée 21
Casserole non détectée 21
Instructions pratiques 21
Indicateur de chaleur résiduelle 21

Avant la première utilisation 22
Premier nettoyage 22
Mise en service 22

Commande 23
Principe de commande 23
Booster 23

Table des matières

Dispositifs de sécurité 24
Arrêt de sécurité 24
Protection contre la surchauffe 24

Conseils pour économiser de l'énergie 25

Nettoyage et entretien 26

Que faire si... ? 28

Accessoires en option 30

Consignes de sécurité pour l'encastrement 31

Distances de sécurité 32

Instructions d'encastrement 36

Dimensions d'encastrement 37

Installation 38

Raccordement électrique 40
Cordon d'alimentation 41
Schéma électrique 42

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 43

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce plan de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est réservé à un usage domestique ou dans des conditions similaires.

▶ Ce plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Utilisez le plan de cuisson exclusivement pour votre usage personnel, pour préparer et maintenir au chaud des aliments.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si on leur en a expliqué le fonctionnement et si elles peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Utilisez la sécurité enfants ou dispositif de verrouillage pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche ou ne modifient les réglages.

▶ Veillez à ce que les enfants âgés de moins de 8 ans se tiennent à distance du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser le plan de cuisson sans surveillance seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension.

▶ Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Risque de brûlure !
Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière le plan de cuisson. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil.

▶ Risque de brûlure par contact direct ou indirect !
Placez les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson de façon à ce que les enfants ne puissent les renverser et se brûler. Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Risque d'asphyxie !
En jouant, les enfants peuvent par exemple s'envelopper dans les matériaux d'emballage (feuille par exemple), ou les placer sur leur tête et s'étouffer.
Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquence pour les utilisateurs. Les travaux d'installation et d'entretien, ainsi que les réparations, doivent exclusivement être confiés à des professionnels autorisés par Miele.

▶ Un plan de cuisson endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (fusible, fréquence, tension) qui figurent sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Vérifiez et comparez ces données avant le raccordement.
En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité indispensable (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder le plan de cuisson au réseau électrique.

▶ N'utilisez le plan de cuisson que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (sur un bateau par exemple).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le plan de cuisson n'est pas réparé par un service après vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par ces pièces Miele d'origine.

▶ Pour les plans de cuisson qui ne sont pas livrés avec une prise de raccordement, ou en cas de remplacement d'un câble de raccordement endommagé, un câble de raccordement spécial doit être installé par un électricien (voir chapitre " Raccordement électrique ").

▶ En cas de travaux d'installation et d'entretien, comme en cas de réparations, le plan de cuisson doit impérativement être déconnecté du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit ;

ou

– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;

ou

– la fiche de raccordement est débranchée.
  Pour déconnecter l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

▶ Si le plan de cuisson est équipé d'un module de communication, vous devez également déconnecter ce dernier du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation du plan de cuisson.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.

▶ Risque de décharge électrique !
En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Uniquement pour les personnes portant un pacemaker :
un champ électromagnétique se forme à proximité immédiate du plan de cuisson. L'endommagement d'un pacemaker est cependant improbable.
Cependant, en cas de doute, demandez conseil au fabricant du pacemaker ou à votre médecin.

▶ Le champ électromagnétique du plan de cuisson allumé peut entraver le fonctionnement d'objets magnétisables. Ne placez pas de carte de crédit, support à puce, calculatrice de poche, etc. à proximité immédiate du plan de cuisson allumé.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Vous pourriez vous brûler sur le plan de cuisson chaud. Protégez-vous les mains lorsque vous travaillez sur l'appareil chaud, en portant des gants ou en utilisant des maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent provoquer des brûlures du fait de la vapeur générée.

▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques déposés sur le plan de cuisson peuvent chauffer fortement.
D'autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles de casseroles humides peuvent adhérer au plan de cuisson.
N'utilisez pas le plan de cuisson pour y déposer des objets.
Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

▶ En cas de fonctionnement prolongé et intensif de l'appareil, il se peut aussi que les objets métalliques placés dans le tiroir sous l'appareil atteignent une température élevée. Ne conservez aucun objet métallique dans un tiroir situé directement sous le plan de cuisson.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou une feuille d'aluminium touchent le plan de cuisson chaud et fondent, ils endommageront la vitrocéramique lors du refroidissement.
Éteignez immédiatement l'appareil et grattez immédiatement ces substances avec un grattoir pour verre. Pour ce faire, portez des gants.
Nettoyez les zones de cuisson avec un produit de nettoyage pour vitrocéramique dès que les zones ont refroidi.

▶ Les casseroles qui chauffent à vide peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement!

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur, à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. L'isolation du cordon pourrait être endommagée.

▶ Si le plan de cuisson est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets déposés dessus peuvent s'enflammer, exploser ou fondre. Ne couvrez jamais le plan de cuisson avec des plaques de recouvrement, un chiffon ou un film de protection.

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance en cas de cuisson avec de l'huile ou des graisses.
N'éteignez jamais un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez précautionneusement les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

▶ Les flammes peuvent enflammer les filtres à graisse de la hotte. Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte.

▶ Les récipients en plastique et les feuilles d'aluminium fondent à haute température. N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium.

▶ En raison de la grande rapidité de chauffage des zones de cuisson par induction, il se peut que la température à la base du récipient atteigne en très peu de temps la température d'inflammation spontanée de l'huile ou de la graisse. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Si des bombes aérosol, des liquides facilement inflammables ou des matériaux combustibles sont échauffés, ils peuvent s'enflammer. Ne conservez donc jamais d'objets facilement inflammables dans des tiroirs situés directement sous le plan de cuisson. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière la porte d'un meuble, utilisez le plan de cuisson uniquement avec la porte du meuble ouverte.
Ne fermez la porte du meuble que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Ne faites jamais chauffer un récipient vide.

▶ Faites chauffer les graisses et les huiles une minute au maximum et n'utilisez jamais la fonction Booster pour ce faire.

▶ Les casseroles qui chauffent à vide peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.

▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable, provenant par exemple du lavage des légumes, peuvent rayer le plan de cuisson s'ils parviennent sous les récipients de cuisson. Veillez à ce que la vitrocéramique soit propre avant d'y déposer un ustensile de cuisine.

▶ Les objets chauds sur l'afficheur sensitif peuvent endommager les dispositifs électroniques situés dessous. Ne posez jamais des casseroles ou des poêles chaudes sur la zone d'affichage.

▶ Des objets qui tombent (y compris des objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches dans la vitrocéramique. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

▶ Le plan de cuisson est équipé d'une soufflerie de refroidissement. Si un tiroir se trouve sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant entre le contenu du tiroir et la face inférieure de l'appareil afin de garantir un apport en air froid suffisant pour le plan de cuisson.
Ne conservez aucune pointe, ni aucun objet ou papier dans le tiroir, car ceux-ci pourraient pénétrer ou se trouver aspirés dans la fente d'aération de la carrosserie et endommager le ventilateur ou entraver son fonctionnement.

▶ Si le plan de cuisson est encastré au-dessus d'un four ou d'un foyer à pyrolyse, ne l'utilisez pas pendant le processus de pyrolyse, car cela pourrait déclencher la protection antisurchauffe du plan de cuisson (voir chapitre correspondant).

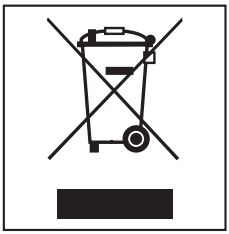
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège le plan de cuisson contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Fonctionnement

Sous chaque zone de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, cette bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur la base du récipient et la chauffe. La zone de cuisson ne chauffe qu'indirectement, par le biais de la chaleur dégagée par le récipient.

L'induction ne fonctionne qu'avec des ustensiles de cuisine équipés d'un fond magnétisable (voir chapitre " Ustensiles de cuisine "). Elle tient compte automatiquement de la taille de l'ustensile déposé.

La zone de cuisson **ne fonctionne pas :**

– s'il n'y a pas de casserole sur la zone activée ou si la casserole utilisée n'est pas adéquate (casserole avec fond non magnétisable) ;

– si le diamètre de la base du récipient est trop petit ;

– si le récipient est retiré d'une zone de cuisson activée.

Si vous ne remettez pas de casserole ou si vous déposez une casserole inadéquate, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, puis le plan de cuisson après quelques minutes.

Risque de brûlure ! Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques déposés sur le plan de cuisson peuvent chauffer fortement.
N'utilisez pas le plan de cuisson pour y déposer des objets métalliques (couvert par exemple).
Éteignez le plan de cuisson après utilisation.

Bruits

En cours de fonctionnement, les zones de cuisson à induction produisent les bruits suivants, en fonction du matériau et de la finition de la base de la casserole :

– ronflement en cas de niveau de puissance élevé. Ce bruit diminue ou disparaît lorsque le niveau de puissance décroît ; crépitement avec un ustensile de cuisine doté d'un fond constitué de différents matériaux (fond sandwich par exemple) ;

– sifflement lorsque deux zones de cuisson interconnectées (voir chapitre " Fonction Booster ") fonctionnent en même temps, avec une casserole dont le fond est composé de plusieurs matériaux (fond sandwich par exemple) ;

– cliquetis lors des processus électroniques d'enclenchement, en particulier avec un niveau de puissance peu élevé ;

– ronronnement lors de l'enclenchement de la soufflerie de refroidissement. Celle-ci s'enclenche pour protéger la platine électronique lorsque le plan de cuisson est utilisé de façon intense. Le ventilateur peut continuer à fonctionner une fois l'appareil éteint.

Récipients de cuisson

Sont **appropriés** les ustensiles de cuisine :

– en acier inoxydable avec fond magnétisable ;

– en acier émaillé ;

– en fonte.

Ne sont pas appropriés les ustensiles de cuisine :

– en acier inoxydable sans fond magnétisable ;

– en aluminium ou en cuivre ;

– en verre, en vitrocéramique ou en pierre.

Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre casserole ou votre poêle convient au chauffage par induction, maintenez un aimant sous le récipient. Si l'aimant adhère, c'est que l'ustensile de cuisine convient.

Attention: les propriétés du fond du récipient peuvent avoir un effet sur le caractère plus ou moins uniforme de la cuisson.

Les casseroles doivent présenter un diamètre de fond d'au moins 10,0 cm, les poêles d'au moins 14,5 cm.

Veuillez noter que la dimension indiquée pour les poêles et les casseroles correspond souvent au diamètre supérieur. Cependant, c'est le diamètre du fond (en général plus petit) qui compte.

Le plan de cuisson est équipé d'un afficheur sensitif. Tous les réglages sont entrepris en effleurant l'afficheur.

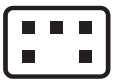
Veillez à maintenir l'afficheur sensitif propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensitives ne réagissent pas ou peuvent s'enclencher de façon intempestive, le plan de cuisson pouvant même être arrêté automatiquement (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensitives. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique située en dessous.

Marche/arrêt

Contact long :
Mise en route/arrêt du plan de cuisson

Contact rapide :
Arrêt des zones de cuisson

Multi



Vous pouvez placer votre récipient sur un emplacement quelconque. Un niveau de puissance peut être réglé individuellement pour chaque récipient. Vous pouvez utiliser simultanément 5 récipients de cuisson.

Trio

La surface est répartie en 3 zones de cuisson. Un niveau de puissance peut être réglé individuellement pour chaque zone.

Solo

La même puissance est utilisée sur l'ensemble de la surface, par exemple niveau de puissance 5.

Vous pouvez placer votre récipient sur un emplacement quelconque.

Afficheur sensitif

Instructions d'utilisation

Panneau de commande

plan de cuisson

Réglages

Modes de fonctionnement

Réglages

Démo plan de cuisson
- réservé aux techniciens

Diagnostic
- réservé au service après-vente

Luminosité de l'afficheur

Langue

Heure / minuteur

L'appareil est allumé, aucun mode de fonctionnement n'est sélectionné :
Réglage de l'heure.
L'heure doit être réglée en mode 24 heures, par exemple 13:12.

L'appareil est allumé, un mode de fonctionnement est sélectionné :
Sélection des fonctions de minuterie (temps de cuisson, minuterie).

Temps de cuisson

Après écoulement du temps de cuisson, la zone de cuisson s'éteint ou le chauffage du récipient correspondant s'interrompt.

Minuterie

Minuterie permettant de surveiller d'autres processus de cuisson.

Menu principal

Mode de fonctionnement / sélection du menu

Réglages

Heure

Instructions d'utilisation

Marche/arrêt

Niveau de puissance

Faites glisser le doigt sur les tirets pour régler le niveau de puissance.

Sécurité enfants

Effleurez le symbole du cadenas pendant au moins 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfants.

Activée

Le plan de cuisson ne peut pas être mis en marche.

Désactivée

Le plan de cuisson peut être mis en marche.

Blocage de la mise en service pour nettoyage

Effleurez le symbole de cadenas pendant 1 seconde. Le blocage de la mise en service est actif pendant 30 secondes.

Afficheur sensitif

Retour

Effleurez la touche pour revenir à la liste de sélection précédente.

Détection de casserole active

La zone de cuisson est activée.

Casserole détectée

Vous pouvez régler un niveau de puissance.

Casserole non détectée

La casserole n'est pas appropriée ou est trop petite.

Instructions pratiques

Astuces pour commander le plan de cuisson

Indicateur de chaleur résiduelle

Risque de brûlure et d'incendie !
Ne touchez pas les zones de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

- Retirez tous les films de protection et autocollants éventuels.
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Mise en service

Une fois l'appareil branché, il se met automatiquement sous tension. Vous devez ensuite entreprendre quelques réglages de base indispensables à la mise en service de l'appareil.

Réglage de la langue

- Effleurez la touche sensitive correspondante à la langue souhaitée et confirmez par " OK ".

Réglage de l'heure

- Introduisez les heures et les minutes, puis confirmez en appuyant sur " OK ".

Lorsque vous avez confirmé l'heure, des instructions relatives à la première utilisation s'affichent.
Sélectionnez " Suivant " pour accéder au menu principal.

Il se peut qu'une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois. L'odeur s'atténue à chaque utilisation suivante, pour finalement disparaître totalement.

L'odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché, et ne nuisent en rien à la santé.

Veuillez noter qu'avec les plans de cuisson à induction, le temps de chauffage est beaucoup plus court qu'avec des plans de cuisson traditionnels.

Principe de commande

Risque d'incendie !
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

- Effleurez l'afficheur sensitif.
- Activez le plan de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Effleurez l'afficheur sensitif pour activer la détection des casseroles.
- Lorsque le symbole de reconnaissance de casserole clignote, placez le récipient sur le plan de cuisson.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.

Booster

- Réglez le niveau de puissance sur " 15 ".
- Effleurez la touche " **+** ".
- L'afficheur indique " **BOOST** "

Arrêt de sécurité

Durée de fonctionnement trop longue

Une durée maximale de 1 à 8 heures est associée à chaque niveau de puissance. Une fois cette durée écoulée, le plan de cuisson s'arrête automatiquement. Un message apparaît dans l'afficheur et un signal retentit.

■ Effleurez une touche sensitive pour supprimer les informations.

Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

Afficheur sensitif masqué

Le plan de cuisson s'arrête automatiquement lorsque l'afficheur sensitif est masqué, par exemple par un aliment qui déborde ou par un objet déposé dessus.

■ Nettoyez l’afficheur sensitif ou retirez l'objet.

Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

Protection contre la surchauffe

Les bobines d'induction et les refroidisseurs du système électronique sont équipés d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Celui-ci limite automatiquement la puissance ou l'arrête avant que les bobines d'induction ou les refroidisseurs surchauffent.

Un message d'erreur s'affiche. Vous pouvez remettre le plan de cuisson en marche une fois le message éteint.

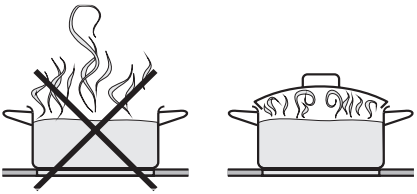
La fonction de protection contre la surchauffe peut s'activer dans les cas suivants :

– vous chauffez un récipient vide ;

– vous chauffez de la graisse ou de l'huile à un niveau de puissance élevé ;

– la face inférieure de l'appareil n'est pas suffisamment ventilée.

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.



ouvert fermé

– Pour les petites quantités, utilisez une petite casserole. Une petite casserole consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie.

– Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

– Après avoir démarré la cuisson de vos plats ou saisi vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

– L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension du plan de cuisson et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez-le refroidir.

Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

– de produits vaisselle ;

– de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;

– de détergents détartrants ;

– de produits antirouille et détachants ;

– de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;

– de détergents contenant des solvants ;

– de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;

– de sprays pour grils et fours ;

– de produits nettoyants pour verre ;

– de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;

– de gommes anti-salissures ;

– d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre ou entre ce dernier et le plan de travail).

N'utilisez pas de produit vaisselle pour le nettoyage. Ce type de produit ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent, qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique, se forme. Ces décolorations ne partent plus.
Nettoyez régulièrement le plan de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.

Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide du produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option ") ou d'un nettoyant classique pour vitrocéramique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas le produit de nettoyage sur un plan de cuisson chaud, des taches risqueraient d'apparaître. Respectez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

Nettoyez votre plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez-le. Les résidus du produit de nettoyage s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique. Veillez à éliminer tous les résidus de produit de nettoyage.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

Danger de brûlure !
Mettez des gants avant d'éliminer des résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium du plan de cuisson chaud à l'aide d'un grattoir.

Si du **sucre, du plastique ou de l'aluminium** se trouvent sur le plan de cuisson chaud, arrêtez l'appareil. Enlevez **immédiatement** ces matériaux à l'aide d'un grattoir adéquat, même si le plan de cuisson est chaud. Le grattoir doit convenir pour les surfaces en verre.
Ensuite, attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la comme indiqué ci-dessus.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants :

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique.	Débranchez l'appareil du réseau pendant environ une minute : – arrêtez le disjoncteur correspondant ou dévissez complètement le fusible ; – mettez le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou réenclenché le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien ou le service après-vente.

Que faire si... ?

Problème	Cause	Solution
Une odeur désagréable ou de la vapeur se dégage lors de la mise en service du plan de cuisson.		Cette odeur s'atténue avec le temps, pour disparaître entièrement.
L'indicateur de casserole clignote	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson ou la casserole utilisée n'est pas appropriée.	Utilisez une casserole adéquate (voir chapitre " Ustensiles de cuisine ").
L'indicateur de casserole ne s'affiche pas.	Plusieurs (grands) récipients se trouvent sur la zone de cuisson et sont trop proches les uns des autres.	Placez les récipients en les écartant les uns des autres.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	L'afficheur sensitif est recouvert, par exemple par un aliment qui a débordé ou par des objets déposés.	Nettoyez l'afficheur sensitif ou dégagez l'objet.
L'appareil s'éteint en cours d'utilisation, le message " Arrêt auto " s'affiche et un signal retentit.	La durée maximale de fonctionnement est dépassée (1 à 8 heures, en fonction de la puissance réglée).	Effleurez une touche sensitive active pour remettre en marche le plan de cuisson.
Aucune indication dans l'afficheur, mais le processus de cuisson se poursuit	L'afficheur sensitif est défectueux.	{Retirez l'ustensile de cuisine, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.
Les touches sensitives ne réagissent pas.		
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.	Le ventilateur continue de fonctionner tant que l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, puis s'éteint automatiquement.	

Miele propose une gamme complète d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir verso du mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele..

Récipients de cuisson / rôtissage

Miele vous propose un grand choix de récipients de cuisson et rôtissage dont les propriétés et les dimensions sont parfaitement adaptées aux appareils Miele.
Vous trouverez des informations détaillées sur les différents produits sur le site web de Miele.

Casseroles de différentes tailles

Sauteuse avec couvercle

Poêle antiadhésive

Poêle wok

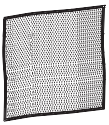
Plat à rôtir

Produits d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon microfibre



Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré par un technicien qualifié et raccordé au réseau électrique par un électricien agréé.

Pour éviter d'endommager l'appareil, ce dernier doit être encastré après le montage de l'armoire supérieure et la hotte.

▶ Les feuilles de placage du plan de travail doivent être recouvertes d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) pour éviter leur détachement ou leur déformation.
Les baguettes de finition murales doivent être résistantes à la chaleur.

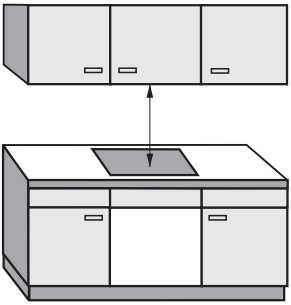
L'appareil ne peut pas être encastré au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

▶ Ce plan de cuisson doit uniquement être encastré au-dessus de fours équipés d'un système de refroidissement des vapeurs.

▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'est pas accessible après encastrement et qu'il n'est pas exposé à des contraintes mécaniques.

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

Distance de sécurité supérieure



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, vous devez respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils avec des distances de sécurité différentes sont installés en dessous d'une hotte, vous devez respecter la distance de sécurité la plus importante.

Distances de sécurité

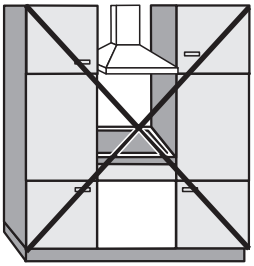
Distance de sécurité latérale / arrière

Lors de l'encastrement du plan de cuisson, la face arrière et un côté (droite **ou** gauche) peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

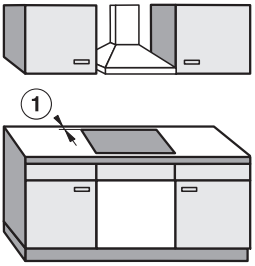
① Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à l'arrière**, entre la découpe et le bord arrière du plan de travail.

② Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à droite**, entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.

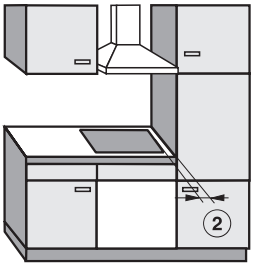
③ Veillez à laisser une distance minimale de 50 mm **à gauche** entre la découpe du plan de travail et un meuble (par exemple, une armoire haute) ou un mur situé à proximité.



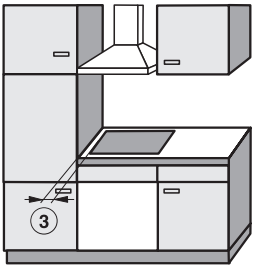
Interdit !



Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !



Très peu recommandé !

Distance minimale en dessous

Pour garantir la bonne aération de l'appareil, vous devez respecter une distance minimale entre le dessous de l'appareil et un four, un plan de séparation ou un tiroir.

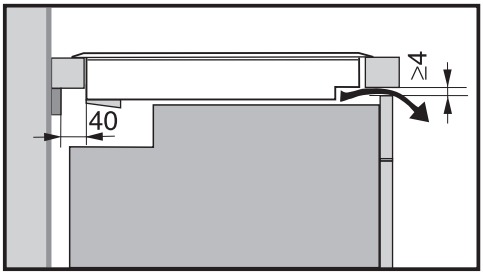
La distance minimale entre le bord inférieur du plan de cuisson et

– le bord supérieur du **four** doit être de **15 mm**.

– le bord supérieur du **plan de séparation** doit être de **15 mm**.

– le fond du **tiroir** doit être de **75** mm.

Espace d'aération en cas de montage au-dessus d'un four.



Plan de séparation

L'installation d'un plan de séparation en dessous du plan de cuisson est possible mais n'est pas nécessaire.

Un espace de 10 mm est indispensable à l'arrière pour faire passer le cordon d'alimentation électrique.
Pour assurer une ventilation optimale du plan de cuisson, nous vous recommandons de prévoir un espace de 20 mm.

Distances de sécurité

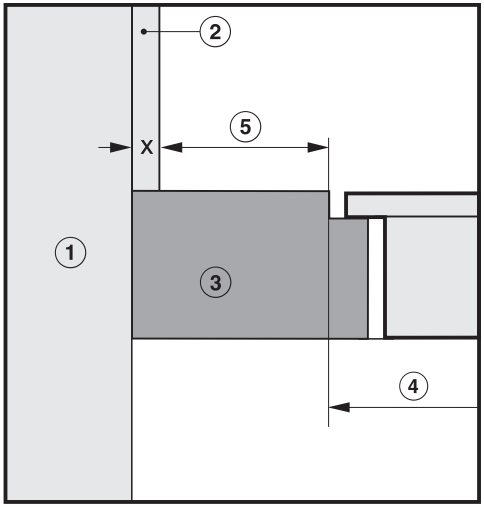
Distance de sécurité par rapport au revêtement mural

Si vous optez pour un revêtement mural, vous devez respecter une distance minimale entre la découpe du plan de travail et le revêtement, étant donné que les températures élevées peuvent altérer ou détruire certains matériaux.

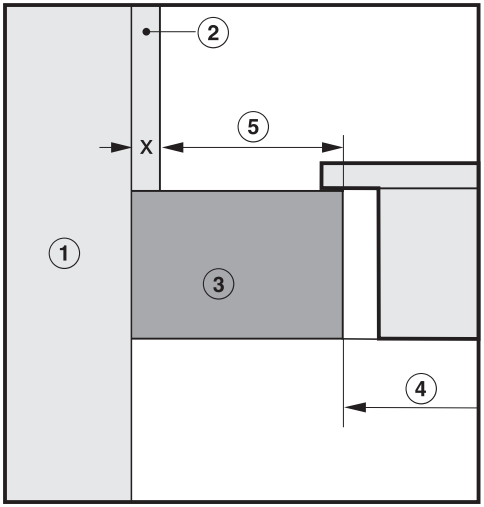
Si le revêtement mural est constitué de **matériaux inflammables** (par exemple, revêtement en bois), vous devez respecter une distance minimale ⑤ de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.

Si le revêtement est constitué de **matériaux non inflammables** (par exemple, revêtement en métal, en pierre naturelle, en carreaux de céramique), vous devez respecter une distance minimale e de 50 mm moins l'épaisseur du revêtement entre la découpe du plan de travail et le revêtement mural.
Exemple : épaisseur du revêtement mural : 15 mm
50 mm - 15 mm = distance minimale de 35 mm

Plans de cuisson affleurants



Plans de cuisson à cadre/facettes



① Mur

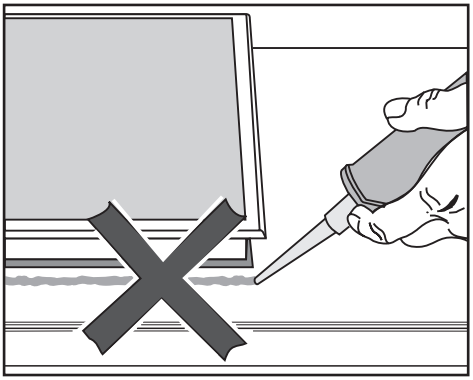
② Revêtement mural
Dimension x = épaisseur du revêtement mural

③ Plan de travail

④ Découpe du plan de travail

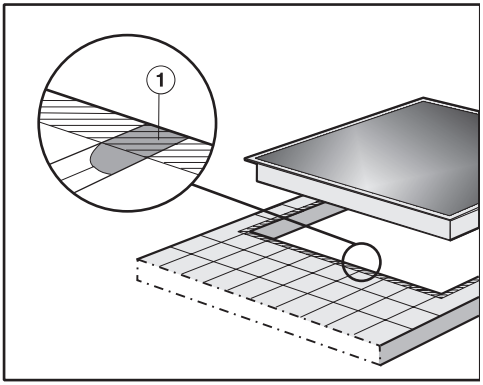
④ Distance minimale de 50 mm pour les matériaux **inflammables**de 50 mm - dimension x pour les matériaux **non inflammables**

Joint entre le plan de cuisson et le plan de travail



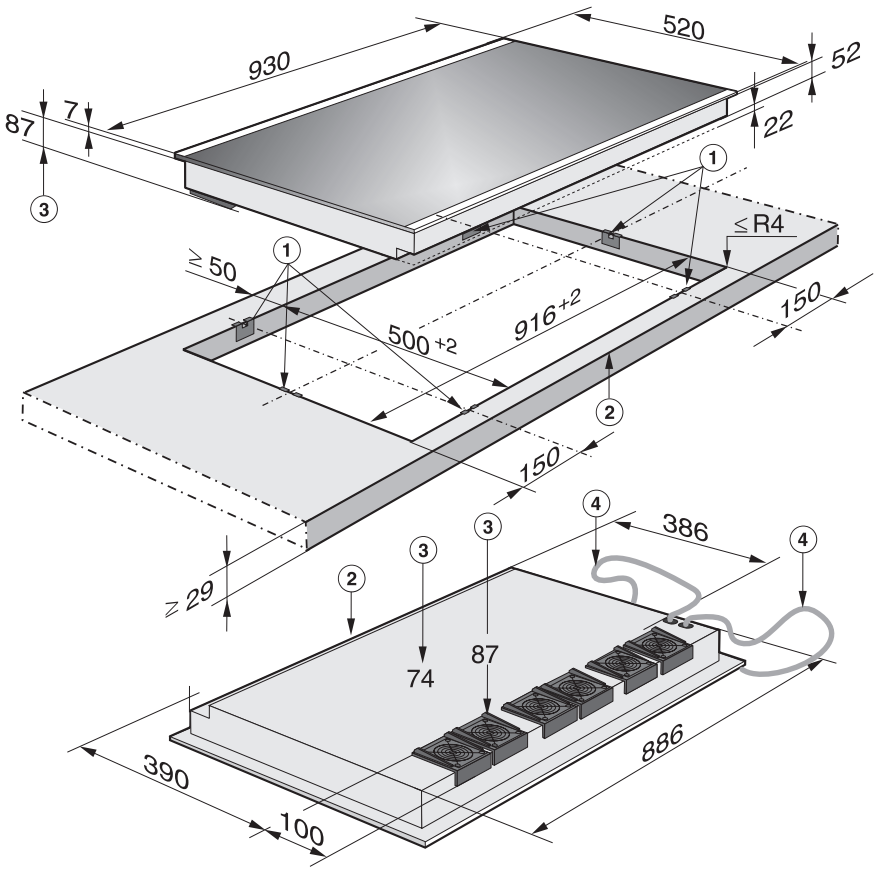
En cas de démontage éventuel du plan de cuisson, le plan de cuisson comme le plan de travail peuvent être endommagés si le plan de cuisson a été rendu étanche par un mastic pour joints.N’utilisez pas de mastic pour joints entre le plan de cuisson et le plan de travail.

Plan de travail carrelé}



Les joints ① et la zone découpée sous la surface de pose du plan de cuisson doivent être lisses et plans, pour que le plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil garantisse une étanchéité suffisante sur le plan de travail.

Dimensions d'encastrement



① Attaches

② Face avant

③ Hauteur d'encastrement

④ Câble de raccordement, L = 1 440 mm

Préparation du plan de travail

Les positions exactes des attaches sont indiquées dans l'illustration du plan de cuisson correspondant.

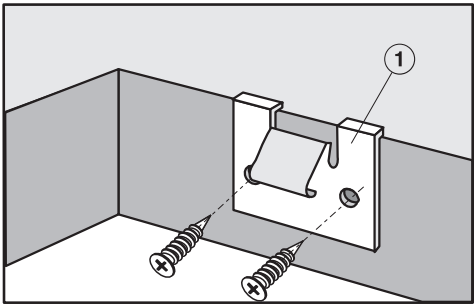
- Pratiquez la découpe du plan de travail conformément à l'illustration. Veillez à respecter les **distances de sécurité** (voir chapitre " Consignes de sécurité pour l'encastrement ").

Plan de travail en bois

- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque, de silicone ou de résine coulée spéciale résistante à la chaleur sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celle-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité.

Assurez-vous que ces matériaux n'entrent pas en contact avec la surface du plan de travail.

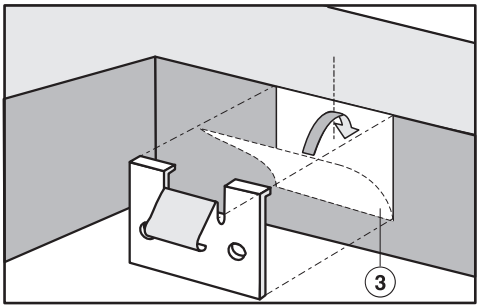
- Placez les attaches fournies avec l'appareil sur le bord supérieur de la découpe.



- Fixez les attaches ① au moyen des vis pour bois fournies 3,5 x 25 mm.

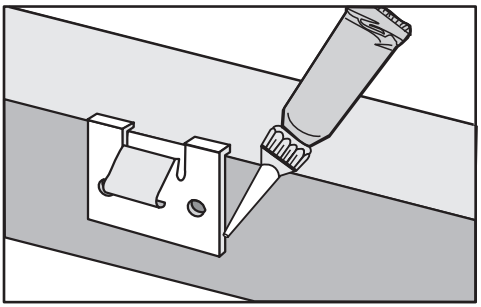
Plan de travail en pierre naturelle

Une bande autocollante double face puissante et de la silicone sont indispensables pour le montage. (accessoires non fournis).



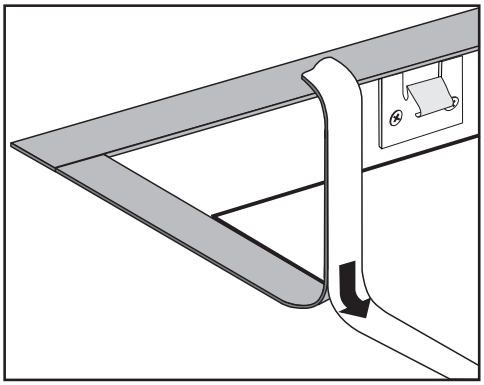
- Fixez les attaches en utilisant la bande collante ③.

Les attaches doivent reposer au niveau du bord supérieur de la découpe.



- Collez les bords latéraux et le bord inférieur des attaches avec de la silicone.

Étanchéité



Retirez la feuille protectrice et collez la garniture fournie autour de la découpe du plan de travail.

Mise en place du plan de cuisson

- Faites passer le cordon d'alimentation électrique du plan de cuisson par la découpe, vers le bas.
- Placez le plan de cuisson sur les attaches.
- Orientez le plan de cuisson de façon à ce qu'il repose bien au centre de la découpe.
- Appuyez à l'aide des deux mains sur les bords pour pousser l'appareil vers le bas, dans un mouvement régulier, jusqu'à ce que vous entendiez clairement un déclic. Veillez à ce que le joint de l'appareil repose bien sur le plan de travail après enclenchement, de manière à garantir l'étanchéité du plan de travail.
  N'utilisez en aucun cas un mastic pour joint (par exemple, de la silicone) en plus de la garniture fournie.
  Si vous constatez que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail au niveau des angles, reprenez prudemment le rayon aux angles (≤ R4) à la scie sauteuse.
- Raccordez le plan de cuisson à l'alimentation électrique.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

Le retrait de l'appareil ne peut se faire qu'avec un outil spécial.

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière, ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects découlant de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés à Miele (décharge électrique, par exemple).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Tension par phase c.a. 230 V, 50 Hz

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Sectionneurs

L'appareil doit pouvoir être **déconnecté** du réseau par des **sectionneurs** omnipolaires (distance minimale entre les **contacts** d'au moins **3 mm**). Les sectionneurs sont des organes de protection contre les courants de surcharge et des disjoncteurs.

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton central (noir) se déclenche. ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
(Protection de ligne au minimum de type B ou C) : Basculez le commutateur de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).
ou :

– **Disjoncteur différentiel**
Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) à 0 (Arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Cordon d'alimentation

L'appareil doit être raccordé à l'aide d'un cordon d'alimentation de type H 05 VV-F (isolation P.V.C.) d'une section suffisante conformément au schéma électrique.

Consultez le schéma électrique pour connaître les possibilités de raccordement.

La plaque signalétique vous indique la tension admissible pour votre appareil ainsi que la puissance de raccordement correspondante.

Remplacement du cordon d'alimentation

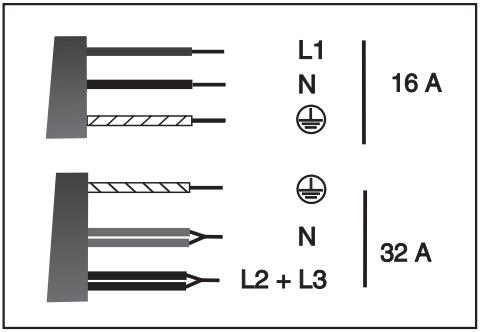
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité.

Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

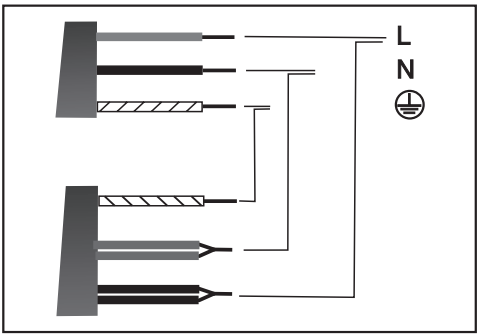
La mise à la terre doit être vissée à la borne ⏚.

Schéma électrique

Raccordement 220-240 Volt momo-phase

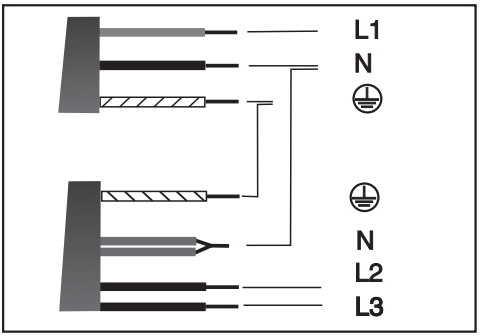


Replace R by F Rusible 16 et 32 A



Fusible 63 A

Raccordement 400 V 2N triphasé



Séparer les fils de phases L2 et L3 avant le raccordement

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Luxembourg:
Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte Postale 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich
Téléphone: 49711-29, Téléfax: 49711-39
E-mail: Infolux@miele.lu, Internet: www.miele.lu

Schweiz
Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 417 20 00, Fax 0 800 555 355
Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Telefon 021 637 02 70, Fax 0 800 551 727
Internet: http://www.miele.ch

Canada:
Miele Limited
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
Phone: 800-643-5381
905-660-9936
Fax: 905-532-2290
www.miele.ca
customercare@miele.ca (general and technical enquries)
professional@miele.ca (commercial enquiries)

België / Belgique:
Miele België N.V. / Miele Belgique S.A.
Z.5 Mollem 480 – Hof de Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem
Tel. (02) 451.14.11 – Fax (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Sous réserve de modifications/4312 M.-Nr. 09 425 740 / 01

CE